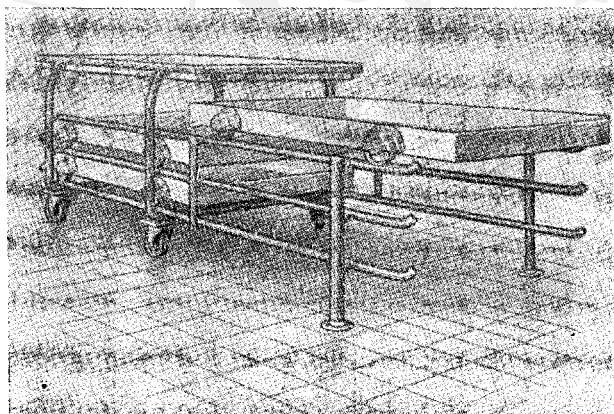


Jakob Pirš, Maribor

SIR SLOJAŠ (SCHICHTKÄESE)

Pod imenom »Schichtkäse« odnosno sir slojaš proizvode u Njemačkoj meki sir, za koji upotrebljavaju mlijeko s dva razna postotka masti. Ovaj se sir u prvom redu proizvodi u konzumnim mljekarama.

Sir se izrađuje od pasteriziranog mlijeka sa 2,6 % i 2,1 % masti*. Mlijeko, svako zasebno u velikim aluminijskim sirnim kađama, usirimo siri-lom u tekućini u jakosti 1 : 10.000 i dodamo 0,5—1 % čistih kultura mli-ječno-kiselog vrenja. Mlijeku sa 2,6 % masti dodamo nešto sirne boje, što kasnije čini t. zv. žuti sloj sira. Na osnovu poznate jakosti sirila dodajemo ga toliko, da se mlijeko već nakon 10 sati zgruša, a cijeli proces sirenja da traje otprilike 20 sati. Temperatura mlijeka za sirenje mora biti 22 do



Sirarski stol

25°C, a to zavisi o godišnjoj dobi. Ljeti ćemo usiriti kod 22°C, a zimi kod 25°C. Pri kraju sirenja sirutka mora imati 22—24°SH.

Kad mlijeko usirimo i dodamo sve potrebne dodatke, moramo ga dobro promiješati, da se sirilo, čiste kulture i boja podjednako razdijele. Zatim prelijemo to mlijeko u posebne cilindrične posude od pokositrenog lima sa zapreminom 50 lit. Nakon 10 sati, kad se mlijeko već donekle zgruša, razrežemo sirninu sirarskom sabljom u uspravne prizme, da se nakon 10 sati, za koje vrijeme sir zori, izluči primjerna količina sirutke. Kad prođe 20 sati, trpamo sirninu aluminijskom sirnom lopatom u limene rupičaste kalupe, koji su složeni na posebnom uokvirenom stolu (slika). Pritom moramo postupati vrlo oprezno, da ne zdrobimo sirninu, jer bismo

* Prema uredbi o siru (Käseverordnung) od 2. VI. 1951. sir slojaš mora imati 3 po mogućnosti jednako debela sloja od kojih srednji mora imati veću sadržinu masti i može biti malo bojadisan. Po sadržini masti smije se proizvoditi sir slojaš 1. s 10% m. u s. tv., 2. s 20% m. u s. tv. i 3. s 40% m. u s. tv.

time onemogućili pravilno otjecanje sirutke. Zato moramo sirnom lopatom vaditi sloj po sloj sirnine, položiti lopatu na kalupe i brzo je izvlačiti, da sirna masa padne u kalupe, koji su složeni jedan pored drugoga na uokvirenom stolu. Na taj način se sirnina ne zdrobi, ostane u istom položaju i sirutka nesmetano otječe. Kad kalupe napunimo prvim slojem sira, počekamo, da nešto sirutke isteče, a zatim počnemo puniti srednji t. zv. žuti sloj sira, i pritom postupamo kao i prvi put. Malo počekamo, da nešto sirutke isteče, pa kalupe napunimo zadnjim slojem sirnine, koja je iste kvalitete kao i sirnina u prvom sloju. Time je glavni posao završen. Ako je cijeli tehnološki postupak bio pravilan, a temperatura u prostoriji 20—22°C, sirutka će za nekoliko sati potpuno isteći. Nakon toga odgurnemo stol u hladnjaču, u kojoj treba da je temperatura oko 5°C. Sutradan izvadimo te sireve iz kalupa, omotamo ih pergamentnim papirom s etiketama i dostavljamo ih u prodavaone u drvenim sanducima.

Od 100 lit. mlijeka dobiva se 18—19 kg sira.

Proizvodnja ovog sira je rentabilna. Obrtaj dinara je brz. Zato smatram, da bi i naše veće konzumne mljekare trebale proizvoditi opisani sir, jer bi na taj način povećale rentabilnost i asortiment.

Napomena: Stol, koji vidimo na slici, izrađen je od aluminijske ploče i ima 4 pretinca. Dimenzije svakog pretinca jesu: 1680×1120×110 mm. U svaki pretinac može stati 150 kalupa, 10×10,5 mm. U sva 4 pretinca možemo lako složiti 600 kalupa. Budući da, svaki pojedinu siru teži 500 g, to 1 stol može poslužiti za izradu 300 kg sira.

Z A N A Š E S E L O

PREHRANA KRAVA ZELENO M KRMOM

Ove godine kasnije je stigla paša i zelena krma s oranica, pa je to nekojima poremetilo planove za prehranu krava. Onaj, koji je imao zalihe dobre, suhe, voluminozne krme: sijena i otave, pa dobre silaže, mogao je uz dodatak nešto krepke krme održati mliječnost svojih krava na primjernoj visini. Inače zbog nestašice zelene krme u proljeće smanjila se proizvodnja mlijeka već oteljenih krava. Nije iskorišteno razdoblje, u kojem krave daju najviše mlijeka. Nadalje zasušene krave, zbog slabe prehrane, nisu prikupile potrebne rezerve za buduće mlično razdoblje, pa će proizvesti manje mlijeka. Zato dobar gospodar mora svake godine imati stanovite zalihe krme za slučaj kasnijeg dospjeća zelene krme i inače nerodice.

Kod prehrane krava zelenom krmom moramo paziti na to, kada prijedemo na zelenu krmu, da je bude neprestano u potrebnim količinama. Usto valja nastojati da je bude što dulje, t. j. do kasno u jesen, jer je zelena krma najbolja i najjeftinija krma.

Dakako, nije svejedno, kakova je paša odnosno zelena krma, pa i o tome treba voditi računa, ako hoćemo da nam krave budu u dobrom prehranbenom stanju (kondiciji) i da nam daju primjerene količine mlijeka.

Svejednako se još prave propusti, zbog kojih se smanjuje prinos i kvalitet krme s pašnjaka. Stoka se prerano pušta na pašnjak. Rano u proljeće pašnjak je obično vlažan, pa ga stoka ugazi. Osim toga trava na pašnjaku je preslaba, pa prerana popaša smanjuje daljnji porast trava. Stoku naime valja puštati na pašu, kada trave porastu za 15 — 20 cm. Stoka se pušta da pase po cijelom pašnjaku, pa pribire bolju krmu, a ostavlja lošu, koja se kasnije osjemeni. Zato je bolje pašnjak postepeno pasti i povremeno ga kositi, jer time tratina bude gušća i bolja. Na njegu i gnojidbu pašnjaka malo se tko sjeti, pa je prinos i kvaliteta krme slaba.

Gdje ima zajedničkih pašnjaka, a pogotovo gdje ih je moguće natapati, treba da gospodari zajedničkim naporima osposobe pašnjak za proizvodnju što bolje i više